

RECEITAS ESPECIAIS



# Moça®

*Faça Maravilhas  
com Leite Moça*



**M**  
MELHORAMENTOS

RECEITAS ESPECIAIS



*Faça Maravilhas  
com Leite Moça*



## Nada como um docinho para deixar o dia mais feliz!

O Leite Moça é sempre uma garantia de capricho e sabor em doces e sobremesas, seja nas festas e ocasiões especiais, seja no dia-a-dia. Por isso, selecionamos para este livro receitas deliciosas e variadas com esse produto consagrado pelo paladar brasileiro. Assim você terá muitas oportunidades para encantar a família e seus convidados com novidades irresistíveis.

Faça Maravilhas com Leite Moça!

## SUMÁRIO

### *Dia-a-dia*

Taça Moça de Frutas	4
Creme de Maracujá	5
Mousse de Limão	6
Gelatina de Verão	7
Moça Tropical	8
Bolo de Macaxeira	9
Brigadeirão Moça	10
Arroz-doce	11
Pudim de Leite Moça	12
Gelatina Mosaico	13
Bolo de Fubá Delícia	14
Sorvete de Manga e Laranja	15

### *Festas*

Moça Aniversariante	17
Brigadeiro de Colher	19
Brigadeiro Rosa	19
Bolinhas Tricoloridas	20
Doce de Batata-doce	21
Pé-de-Moleque	22
Bolo de Milho Verde	23
Pavê de Panetone e Frutas	25
Mousse de Menta com Chocolate	26
Manjar Branco Especial	27
Torta de Mousse de Maracujá	29
Gelatina de Abacaxi ao Creme de Hortelã	30
Moça Bem-estar	31
Pavê Moça	32



**Faz bem saber:**

A inclusão de frutas na alimentação diária é importante, pois são ricas em vitaminas, minerais, fibras e água. A combinação de frutas com Leite MOÇA é uma sobremesa perfeita para o dia-a-dia.

## Taça Moça de Frutas



**Dificuldade:**  
Moderada



**Tempo de Preparo:**  
20 minutos



**Tempo Total:**  
40 minutos

**Rendimento:**  
8 porções

**Ingredientes**

- 1 xícara (chá) de sagu
- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 vidro de leite de coco
- 2 kiwis picados
- 1 manga pequena picada
- 2 goiabas vermelhas picadas

**Modo de preparo**

Cozinhe o sagu em água fervente até que esteja transparente. Escorra e passe pela água fria. Junte o Leite MOÇA e o leite de coco ao sagu, misture bem e leve para gelar. No momento de servir, misture as frutas, distribua em taças e cubra com o sagu gelado.

**Dicas da Moça**

- Prepare esta receita com as frutas disponíveis na região. Ela fica uma delícia!
- Decore com folhinhas de hortelã.

## Creme de Maracujá

**Ingredientes**

- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 medida (da lata) de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
10 minutos



**Tempo Total:**  
130 minutos

**Rendimento:**  
8 porções

**Modo de preparo**

Coloque no liquidificador o Leite MOÇA, o suco de maracujá e o Creme de Leite. Bata até ficar cremoso. Coloque em taças, decore e mantenha na geladeira até o momento de servir.

**Dica da Moça**

- O creme de maracujá pode transformar-se em mousse; para isso, misture delicadamente a ele 3 claras batidas em neve, acrescidas de 2 colheres (sopa) de açúcar.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Fone 8

**Faz bem saber:**

Sobremesas de rápido preparo como esta são excelentes para adoçar os dias mais corridos e agitados.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Fone 8

**Faz bem saber:**

Esta receita mostra que é possível preparar uma sobremesa deliciosa com os ingredientes que você já tem em casa.

## Gelatina de Verão

**Ingredientes**

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (24g)
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 1 medida (da lata) de leite
- meia lata de abacaxi em calda em cubos
- meia lata de pêssego em calda em cubos
- 2 maçãs em cubos
- meio melão em cubos ou em bolinhas
- 1 xícara (chá) de calda do abacaxi
- 1 xícara (chá) de calda do pêssego



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
30 minutos



**Tempo Total:**  
270 minutos



**Rendimento:**  
12 porções

**Modo de preparo**

Junte dez colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Bata no liquidificador o **Leite MOÇA** com o leite e a gelatina dissolvida. Coloque a mistura em um recipiente refratário médio (20x30cm) e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Coloque as frutas em uma tigela grande com as caldas de abacaxi e pêssego. Corte a gelatina em cubos e misture com as frutas. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

## Mousse de Limão

**Ingredientes**

- 1 lata de **Leite MOÇA**
- meia xícara (chá) de suco de limão
- raspas da casca de limão
- 3 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de açúcar



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
20 minutos



**Tempo Total:**  
40 minutos



**Rendimento:**  
8 porções

**Modo de preparo**

Misture o **Leite MOÇA** com o suco e metade das raspas de limão até obter um creme consistente. Bata as claras em ponto de neve firme, acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Misture delicadamente com o creme de limão. Coloque em taças individuais e decore com as raspas de limão restantes. Leve à geladeira para firmar.

**Dica da Moça**

- Para fazer raspas de casca de limão, escolha limões bem firmes e de casca brilhante. Lave-os bem e seque com papel absorvente. Procure ralar somente a parte colorida, sem atingir a parte branca, que é amarga.

**Faz bem saber:**

A variedade das frutas traz a combinação de vitaminas e minerais de que nosso corpo precisa. Aproveite o verão e consuma salada de frutas e sucos naturais.





**Faz bem saber:**

A prática de atividades físicas traz bom humor e descontração. Consuma alimentos energéticos antes e depois das atividades. Esta receita une o sabor incomparável do Leite MOÇA com a energia da banana!

## Moça Tropical



Dificuldade:  
Fácil



Tempo de Preparo:  
10 minutos



Tempo Total:  
10 minutos



Rendimento:  
6 copos

**Ingredientes**

- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 medida (da lata) de leite gelado
- 1 banana-nanica madura
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 16 cubos de gelo

**Modo de preparo**

Bata no liquidificador o Leite MOÇA com o leite, a banana, o suco de limão e o gelo até obter uma bebida homogênea. Sirva ainda espumante.

## Bolo de Macaxeira

**Ingredientes****Massa:**

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos
- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- meio quilo de mandioca crua, ralada
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (sopa) de fermento em pó
- meia colher (chá) de sal
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

**Calda:**

- 1 vidro de leite de coco
- meia xícara (chá) de açúcar

**Modo de preparo**

**Massa:** Bata na batedeira a manteiga com os ovos. Adicione o Leite MOÇA em fio e continue batendo até ficar homogêneo. Acrescente o coco, o queijo e a mandioca. Por último, misture a farinha peneirada com o fermento e o sal. Despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos. Desenforme.

**Calda:** Em uma tigela, misture muito bem o leite de coco com o açúcar. Despeje sobre o bolo ainda quente e sirva depois que esfriar.

**Dica da Moça**

- O coco fresco ralado pode ser substituído por 1 pacote pequeno de coco seco ralado (50g) umedecido com 3 colheres (sopa) de leite.

**Faz bem saber:**

Também conhecida como mandioca ou aipim, a macaxeira fornece bastante energia e é usada no preparo de diversas receitas.



**Faz bem saber:**

Receitas com grande rendimento, como o Brigadeirão, são perfeitas para agradar a toda a família.

## Arroz-doce



**Dificuldade:**  
Moderada



**Tempo de Preparo:**  
30 minutos



**Tempo Total:**  
30 minutos



**Rendimento:**  
8 porções

**Ingredientes**

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 lata de Leite MOÇA
- canela em pó

**Modo de preparo**

Misture o arroz com um litro e meio de água fria em uma panela grande e leve ao fogo até ferver. Abaixar o fogo e deixe até que fique cozido. Junte o Leite MOÇA, mexa bem e retire do fogo. Sirva polvilhado com canela.

**Dica da Moça**

- Se desejar, sirva o arroz-doce com calda de vinho ou calda de chocolate.

## Brigadeirão Moça

**Ingredientes**

- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- manteiga para untar
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado para decorar

**Modo de preparo**

Bata no liquidificador o Leite MOÇA com o Creme de Leite, o Chocolate em Pó, o açúcar, a manteiga e os ovos, até que esteja homogêneo. Despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) untada. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e 30 minutos). Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o chocolate granulado. Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva.



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
10 minutos



**Tempo Total:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
16 porções

**Faz bem saber:**

A combinação de arroz e Leite MOÇA é uma ótima fonte de energia. Consuma pequenas porções, com muito sabor e carinho!





**Faz bem saber:**

O Pudim de Leite MOÇA é um curinga da culinária brasileira. Além de ser fácil de preparar, é garantia de sucesso!

## Gelatina Mosaico

**Dificuldade:**  
Fácil

**Tempo de Preparo:**  
180 minutos

**Tempo Total:**  
240 minutos

**Rendimento:**  
20 porções

**Ingredientes**

- 5 pacotes de gelatina de cores e sabores diferentes (uva, morango, limão, framboesa, abacaxi)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 medida (da lata) de leite

**Modo de preparo**

Prepare cada gelatina separadamente, diluindo cada uma em uma xícara (chá) de água fervente. Coloque em formas retangulares ou quadradas. Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem bem consistentes. Retire da geladeira e corte em cubos. Junte cinco colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Bata no liquidificador o Leite MOÇA com o leite e a gelatina sem sabor dissolvida até obter uma mistura homogênea. Distribua os cubos de gelatina em taças individuais, despeje sobre eles a mistura de Leite MOÇA e leve à geladeira até ficar bem consistente.

**Dica da Moça**

- Se preferir, prepare a Gelatina Mosaico em um recipiente grande.

## Pudim de Leite Moça

**Ingredientes****Calda:**

- 1 xícara (chá) de açúcar

**Pudim:**

- 1 lata de Leite MOÇA
- 2 medidas (da lata) de leite
- 3 ovos

**Modo de preparo**

**Calda:** Em uma panela de fundo largo derreta o açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com a calda uma forma com furo central (19cm de diâmetro) e reserve. **Pudim:** Bata no liquidificador os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada. Asse em banho-maria, em forno médio (180°C), por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

**Dicas da Moça**

- O pudim desenforma melhor quando bem gelado. Se possível, prepare-o na véspera.
- Para saber se o pudim já está assado, espete-o com uma faca. Esta deve sair limpa.



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
10 minutos



**Tempo Total:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
16 porções

**Faz bem saber:**

Receitas elaboradas, como a Gelatina Mosaico, demonstram sua dedicação e carinho por sua família e amigos. Torne sempre os bons momentos ainda mais coloridos.



**Faz bem saber:**

A combinação de ingredientes brasileiros – como o fubá e a goiabada – traz o gostinho e a tranquilidade das fazendas mineiras para o nosso dia-a-dia.



Serviço Nestlé ao Consumidor / Renildo Marcondes

## Bolo de Fubá Delícia

**Ingredientes**

- 200g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- meia xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de goiabada em pequenos cubos
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar
- açúcar de confeiteiro para decorar



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
30 minutos



**Tempo Total:**  
80 minutos



**Rendimento:**  
16 porções

**Modo de preparo**

Em uma batedeira, bata a manteiga com os ovos até formar um creme fofo. Adicione o **Leite MOÇA** em fio, batendo sempre. Desligue a batedeira, acrescente o leite, a farinha, o fubá e o fermento e misture bem. Despeje em uma forma com furo central (23cm de diâmetro), untada, e reserve. Envolve os cubos de goiabada com um pouco de farinha de trigo e espalhe-os sobre o bolo, afundando-os levemente com uma faca. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Espere amornar, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

**Dica da Moça**

- É importante passar a goiabada em farinha de trigo para que não se acumule no fundo da forma durante a cocção.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Cíntia Milhane

## Sorvete de Manga e Laranja

**Ingredientes**

- 1 manga descascada e picada
- 1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja

**Modo de preparo**

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira, coloque em um recipiente, cubra com filme plástico e leve ao freezer por cerca de 4 horas. Retire, bata novamente no liquidificador e devolva ao freezer, deixando por cerca de 12 horas ou até endurecer.

**Faz bem saber:**

Frutas de cores fortes, como a manga e a laranja, são fontes de vitaminas e sais minerais. Um desses nutrientes é a vitamina A, importante na manutenção da saúde da visão.



## Moça Aniversariante

### Ingredientes

#### Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara e meia (chá) de leite quente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

#### Recheio e cobertura:

- 3 gemas
- 1 lata de Leite MOÇA
- 2 medidas (da lata) de leite
- 1 colher (sopa) de maizena
- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo
- 2 xícaras (chá) de pé-de-moleque triturado

### Modo de preparo

**Massa:** Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar aos poucos, sempre batendo. Adicione o leite quente e bata mais um pouco. Quando a massa estiver bem fofa peneire por cima a farinha, o Chocolate em Pó e o fermento, misturando levemente sem bater. Asse em forma redonda (24cm de diâmetro) untada e enfarinhada, em forno médio (180°C) por cerca de 30 minutos. Corte o bolo, ainda morno, ao meio e reserve.

**Recheio e cobertura:** Leve ao fogo baixo as gemas com o Leite MOÇA, o leite e a maizena, mexendo até engrossar. Quando estiver bem cremoso, retire do fogo e adicione o Chocolate Meio Amargo picado. Mexa até ficar homogêneo e espere amornar.

**Montagem:** Recheie uma metade do bolo com uma camada generosa de creme de chocolate e espalhe metade do pé-de-moleque. Cubra com a outra metade do bolo, espalhe o restante do creme e decore com o restante do pé-de-moleque.

### Dicas da Moça

- Para que a massa fique fofa, misture os ingredientes secos aos poucos, mexendo com cuidado, para que as claras não percam o ar incorporado.
- Se desejar, você pode preparar o crocante caseiro com amêndoas, nozes ou castanha de caju.

#### Faz bem saber:

Comemore datas especiais, como aniversários, com bolos que dão água na boca! Nos outros dias, equilibre sua alimentação consumindo sobremesas leves com frutas.



**Faz bem saber:**

Este brigadeiro, em pequenas porções, é ideal para ser servido em festas ou ainda para aqueles que querem manter uma alimentação equilibrada.

## Brigadeiro de Colher

**Ingredientes**

- 1 lata de **Leite MOÇA**
- meio tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo, picado
- 1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ

**Modo de preparo**


Em uma panela pequena, leve ao fogo baixo o **Leite MOÇA** com o Chocolate. Cozinhe mexendo sempre até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 8 minutos). Retire do fogo, acrescente o Creme de Leite e misture bem. Distribua em pequenos copos descartáveis (30ml de capacidade). Espere esfriar e sirva a seguir.

**Dicas da Moça**

- Se desejar, distribua confeitos de chocolate nos copinhos antes de servir.
- Para fazer o brigadeiro branco, prepare a receita sem acrescentar o Chocolate Meio Amargo.

 **Dificuldade:**  
Fácil

 **Tempo de Preparo:**  
5 minutos

 **Tempo Total:**  
13 minutos

 **Rendimento:**  
18 porções

## Brigadeiro Rosa

**Ingredientes**

- meia folha de gelatina vermelha sem sabor
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de açúcar para passar os docinhos
- manteiga para untar

**Modo de preparo**

Deixe amolecer a gelatina em três colheres (sopa) de água fria. Enquanto isso, leve ao fogo baixo o **Leite MOÇA** e a manteiga, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Esprema bem a gelatina, despreze a água e misture à massa básica do **Leite MOÇA** ainda quente até ficar rosada. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Unte as mãos, enrole em bolinhas e passe-as no açúcar.

 **Dificuldade:**  
Fácil

 **Tempo de Preparo:**  
20 minutos

 **Tempo Total:**  
20 minutos

 **Rendimento:**  
35 docinhos

**Faz bem saber:**

Surpreenda a criançada com esta receita diferente. Docinhos fecham com chave de ouro qualquer festa de aniversário!

## Doce de Batata-doce

**Ingredientes**

- 2 xícaras (chá) de batata-doce cozida e amassada
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- meia xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
20 minutos



**Tempo Total:**  
40 minutos



**Rendimento:**  
25 docinhos

**Modo de preparo**

Bata no liquidificador a batata-doce com o **Leite MOÇA** e o leite até ficar homogêneo. Coloque em uma panela média, junte a manteiga e cozinhe por cerca de 10 minutos ou até que desgrude do fundo da panela. Desligue, espere amornar e coloque em um saco de confeitar com bico estrela grande. Faça docinhos com o bico, dentro de forminhas de alumínio ou de papel impermeável, espere esfriar e sirva.

**Dica da Moça**

- Você pode preparar a mesma receita utilizando batata-doce roxa, também chamada de batata-vinho.

## Bolinhas Tricoloridas

**Ingredientes**

- 2 latas de **Leite MOÇA**
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de NESQUIK Chocolate
- 5 colheres (sopa) de NESQUIK Morango
- manteiga para untar
- açúcar cristal para passar os docinhos

**Modo de preparo**

Coloque o **Leite MOÇA** e a manteiga em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (cerca de 12 minutos). Retire, divida em três partes e acrescente o NESQUIK Chocolate a uma delas e o NESQUIK Morango à outra, mexendo muito bem (mantenha uma parte branca). Despeje em pratos untados e espere esfriar. Com as mãos levemente untadas, pegue uma porção pequena de cada uma das três massas, una e enrole, formando os docinhos. Passe pelo açúcar e coloque em forminhas coloridas.

**Faz bem saber:**

A batata-doce, assim como os outros tubérculos, é rica em carboidrato, o nutriente responsável pelo fornecimento de energia para o corpo.





### Faz bem saber:

O pé-de-moleque, a paçoca e a canjica são algumas das receitas indispensáveis em festas juninas. Brincadeiras, fantasias e quadrilha relembram os bons momentos da infância.



## Pé-de-moleque



Dificuldade:  
Fácil



Tempo de Preparo:  
30 minutos



Tempo Total:  
90 minutos



Rendimento:  
30 docinhos

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e sem pele
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- manteiga para untar

### Modo de preparo

Leve ao fogo baixo o açúcar com o amendoim, mexendo sempre até o açúcar caramelizar, sem deixar escurecer. Adicione o **Leite MOÇA** em fio e mexa com colher de cabo longo por cerca de 15 minutos ou até a massa se desprender do fundo da panela. Unte uma superfície lisa, mármore ou assadeira, despeje a mistura e nivele com a ajuda de uma espátula ou rolo de macarrão. Deixe esfriar e corte em losangos.

### Dicas da Moça

- O pé-de-moleque só vai dar corte depois de algumas horas do preparo.
- Uma vez que o caramelo é muito quente, utilize uma colher de material que suporte altas temperaturas.

Serviço Horário ao Consumidor / Fone 8

## Bolo de Milho Verde

### Ingredientes

- 4 espigas de milho
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 3 ovos
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar
- açúcar de confeiteiro para decorar



Dificuldade:  
Fácil



Tempo de Preparo:  
20 minutos



Tempo Total:  
60 minutos



Rendimento:  
12 porções

### Modo de preparo

Retire os grãos de milho da espiga, fazendo cortes rentes ao sabugo. Bata no liquidificador com meia xícara (chá) de água. Passe por uma peneira e recoloque o creme de milho no liquidificador. Junte o óleo, o **Leite MOÇA** e os ovos e bata bem. Despeje essa mistura em uma tigela e acrescente a farinha e o fermento, misturando bem. Despeje em uma forma redonda com furo central (19cm de diâmetro) untada e polvilhada. Asse em forno médio-alto (200°C) preaquecido, por cerca de 40 minutos. Retire do forno. Quando estiver morno, desenforme, polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva a seguir.

### Dicas da Moça

- O milho verde fresco pode ser substituído por 2 latas de milho em conserva (400g).
- Se desejar, acrescente à massa 100g de coco seco ou 250g de coco fresco ralado.

### Faz bem saber:

Faça pequenas refeições durante o dia. Estas são ótimas oportunidades para você relaxar e ao mesmo tempo recarregar suas energias.



## Pavê de Panetone e Frutas

### Ingredientes

#### Creme:

- 1 lata de Leite MOÇA
- 2 medidas (da lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 gemas
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ

#### Geléia:

- 1 colher (sopa) de fécula de batata
- 2 colheres (sopa) de açúcar

#### Montagem:

- 3 xícaras (chá) de panetone desfiado (250g)
- meia xícara (chá) de leite
- 1 manga fatiada
- 2 kiwis em rodela
- 2 figos picados

 **Dificuldade:**  
Fácil

 **Tempo de Preparo:**

25 minutos

**Tempo Total:**

25 minutos

 **Rendimento:**  
16 porções

### Modo de preparo

**Creme:** Em uma panela, misture o Leite MOÇA com o leite, a maisena e as gemas. Leve ao fogo baixo e mexa sempre, até engrossar (cerca de 10 minutos). Desligue o fogo, misture o Creme de Leite e reserve. **Geléia:** Em uma panela, misture os ingredientes com uma xícara (chá) de água e cozinhe por cerca de 5 minutos em fogo baixo ou até engrossar. Reserve. **Montagem:** Em um recipiente refratário (25cm de diâmetro) coloque o panetone, umedeça com o leite e despeje o creme reservado. Cubra com as frutas e espalhe a geléia para dar brilho. Sirva gelado.

### Dicas da Moça

- Para umedecer o panetone, você pode substituir o leite pela mesma quantidade de rum.
- Você também pode montar o pavê em taças individuais.

#### Faz bem saber:

Varie e surpreenda! Transforme o que sobrou do panetone em um delicioso pavê. Complete com frutas da estação e deixe todos admirados!



**Faz bem saber:**

Esta é uma sobremesa diferente por causa da combinação do sabor refrescante de menta e cremoso de chocolate. Embora esta combinação de sabores seja bastante conhecida, no Brasil ainda é pouco explorada.

## Mousse de Menta com Chocolate

**Ingredientes**

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 2 colheres (sopa) de licor de menta
- 6 claras
- meio tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga

**Modo de preparo**

Junte à gelatina cinco colheres (sopa) de água e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Bata no liquidificador o **Leite MOÇA** com o licor e a gelatina dissolvida. Transfira para uma tigela, acrescente delicadamente as claras batidas em neve e distribua em taças. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. No momento de servir, derreta o chocolate em banho-maria. Acrescente a manteiga e quatro colheres (sopa) de água, misture bem e sirva sobre as mousses.



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
20 minutos



**Tempo Total:**  
260 minutos



**Resultados:**  
10 porções

## Manjar Branco Especial

**Ingredientes****Manjar:**

- 1 lata de **Leite MOÇA**
- 2 medidas e meia (da lata) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- meia xícara (chá) de maisena

**Calda de ameixa:**

- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 150g de ameixas-pretas
- 1 pedaço de canela em pau
- 2 cravos-da-índia



**Dificuldade:**  
Fácil



**Tempo de Preparo:**  
30 minutos



**Tempo Total:**  
280 minutos



**Resultados:**  
16 porções

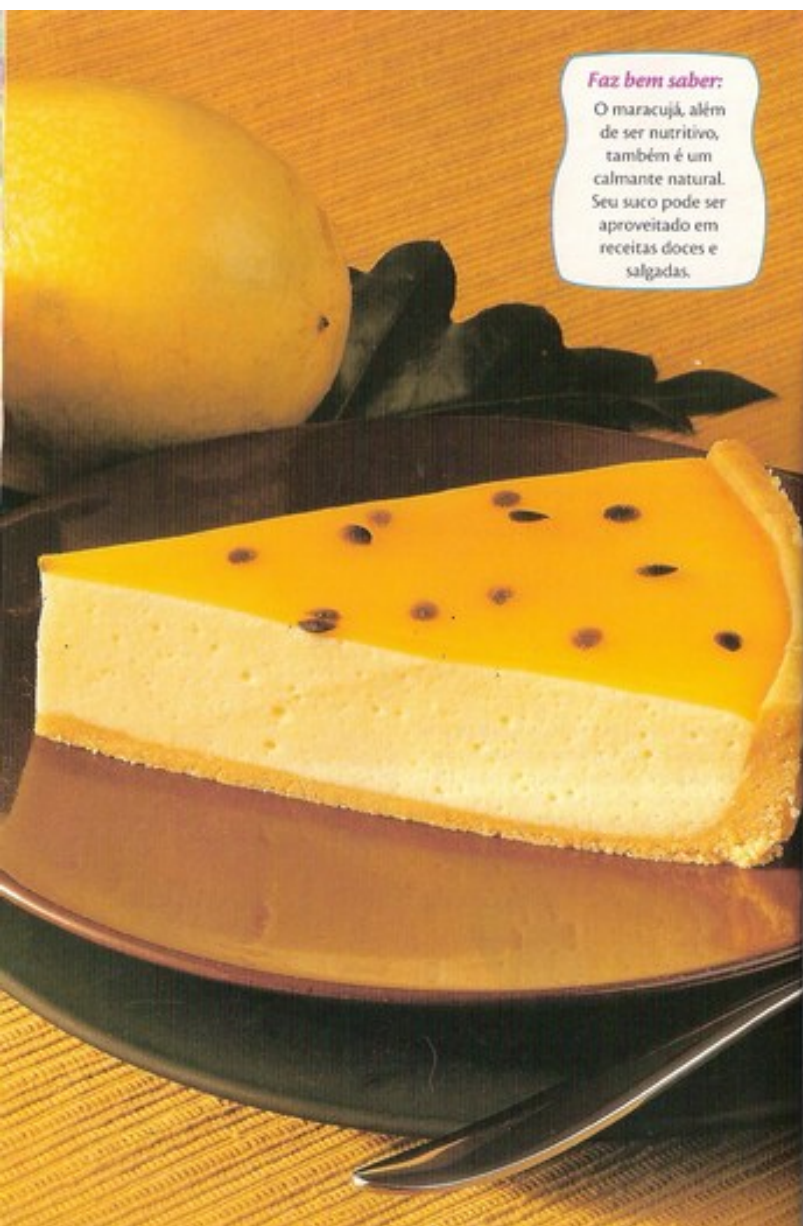
**Modo de preparo**

**Manjar:** Em uma panela misture bem o **Leite MOÇA** com o leite, o leite de coco e a maisena. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso. Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) molhada ou levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas. **Calda de ameixa:** Em uma panela, misture o açúcar com as ameixas, a canela, o cravo e duas xícaras e meia (chá) de água. Leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos após iniciar a fervura. Sirva a calda fria com o manjar.

**Faz bem saber:**

O coco é um ingrediente muito versátil. Ele pode ser utilizado tanto em preparações doces como em salgadas. O manjar branco e a moqueca de peixe são exemplos de sua utilização em receitas tradicionais da culinária brasileira.





**Faz bem saber:**

O maracujá, além de ser nutritivo, também é um calmante natural. Seu suco pode ser aproveitado em receitas doces e salgadas.

## Torta de Mousse de Maracujá

### Ingredientes

#### Massa:

- 1 pacote de Biscoito Leite e Mel NESTLÉ
- 100g de manteiga
- meia colher (chá) de essência de baunilha

#### Recheio:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- 1 lata de Leite MOÇA
- meia medida (da lata) de suco de maracujá concentrado
- 2 claras

#### Cobertura:

- meia colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- meia xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 4 colheres (sopa) de açúcar



Dificuldade  
Moderada



Tempo de Preparo  
30 minutos



Tempo Total  
270 minutos

Rendimento  
12 porções

### Modo de preparo

**Massa:** Bata os biscoitos no liquidificador, aos poucos, até obter uma farofa fina. Coloque-a em uma tigela, junte a manteiga, a essência de baunilha e misture até obter uma massa homogênea. Forre o fundo e as laterais de uma forma média de aro removível (24cm de diâmetro) com a massa de biscoito e reserve.

**Recheio:** Junte seis colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Bata no liquidificador o Leite MOÇA com o suco de maracujá, a gelatina dissolvida e reserve. Bata as claras em ponto de neve e misture-as delicadamente ao creme de maracujá. Coloque a mousse sobre a massa de torta e leve à geladeira por cerca de 1 hora.

**Cobertura:** Junte uma colher (sopa) de água à gelatina e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Misture o suco de maracujá com uma xícara (chá) de água, o açúcar, a gelatina dissolvida e leve à geladeira até começar a endurecer. Retire da geladeira, coloque a gelatina de maracujá sobre a mousse e leve de volta à geladeira por cerca de 4 horas.

### Dicas da Moça

- Se desejar, substitua o suco concentrado por polpa de maracujá batida com um pouco de água e passada pela peneira.
- Você também pode utilizar as sementes de maracujá na gelatina que vai ser colocada sobre a torta.



**Faz bem saber:**

O Leite MOÇA Desnatado é uma ótima opção para quem deseja uma alimentação saudável, sem perder o sabor inconfundível do Leite MOÇA.

## Gelatina de Abacaxi ao Creme de Hortelã

**Ingredientes**

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- 1 lata de Leite MOÇA Desnatado
- 2 medidas (da lata) de suco de abacaxi concentrado
- 2 colheres (sopa) de folhas de hortelã
- 1 caixinha de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de abacaxi em calda

**Modo de preparo**

Junte cinco colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Reserve. Bata no liquidificador o Leite MOÇA Desnatado com o suco de abacaxi, a hortelã e a gelatina dissolvida até obter um creme homogêneo. Despeje o creme de hortelã até a metade das taças e leve para gelar. Prepare a gelatina de abacaxi conforme as recomendações da embalagem. Coloque em um recipiente e deixe esfriar por cerca de 1 hora, até ficar um pouco consistente. Enquanto isso, corte o abacaxi em calda em pedaços e distribua sobre o creme de hortelã gelado. Cubra com a gelatina de abacaxi e leve para gelar por cerca de 4 horas.



**Dificuldade**  
Moderada



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Tempo Total**  
270 minutos



**Rendimento**  
8 porções

## Moça Bem-estar



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Tempo Total**  
30 minutos



**Rendimento**  
8 porções

**Ingredientes**

- 4 colheres (sopa) de flor de camomila seca
- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado
- 1 forma de gelo

**Modo de preparo**

Ferva duas xícaras (chá) de água, adicione as flores de camomila e cozinhe por mais cerca de 5 minutos. Espere esfriar e peneire. Bata o chá no liquidificador com o Leite MOÇA e o suco de abacaxi. Adicione cubos de gelo e sirva a seguir.

**Faz bem saber:**

No verão não deixe de hidratar-se. Beba bastante água e suco de frutas. A bebida Moça Bem-estar é uma sugestão refrescante para os dias mais quentes.



### Faz bem saber:

Aproveite dias comemorativos, como o Dia das Mães ou dos Pais, para presentear quem você ama com uma receita especial!



Serviço Nestlé ao Consumidor / Ricardo de Vico

## Pavê Moça

### Ingredientes

#### Creme:

- 3 gemas
- 1 lata de Leite MOÇA
- 1 medida (da lata) de leite
- meia colher (sopa) de maisena

#### Cobertura:

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ

#### Para embeber os biscoitos:

- 4 colheres (sopa) de vermute ou licor de cacau
- 1 pacote de biscoitos tipo champanhe

#### Para decorar:

- raspas de chocolate
- açúcar de confeiteiro para polvilhar



Dificuldade:  
Fácil



Tempo de Preparo:  
30 minutos

Tempo Total:  
270 minutos



Rendimento:  
20 porções

### Modo de preparo

Leve ao fogo baixo as gemas com o Leite MOÇA, o leite e a maisena, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Enquanto isso prepare a cobertura. Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco. Acrescente aos poucos o Creme de Leite, misture delicadamente e reserve. Misture o vermute com uma xícara (chá) de água. Umedeça metade dos biscoitos e disponha-os em um recipiente refratário médio (20x30cm). Sobre os biscoitos, espalhe o creme de gemas, outra camada de biscoitos umedecidos e por último a cobertura. Decore com raspas de chocolate e açúcar de confeiteiro. Leve à geladeira por cerca de 4 horas.





A Coleção Receitas Especiais Nestlé traz para você a oportunidade de inovar na cozinha, utilizando produtos consagrados pelas consumidoras brasileiras. As sugestões são apetitosas e bem variadas, além de ilustradas com belíssimas fotos que mostram como servi-las. As indicações de tempo de preparo, grau de dificuldade e rendimento vão ajudá-la a escolher rapidamente a delícia adequada para cada ocasião.

Serviço Nestlé ao consumidor: Direitos de publicação:  
Caixa Postal 21144 © 2007 Editora Melhoramentos Ltda.  
CEP 04602-970 - São Paulo - SP 1ª edição, 8.ª impressão, janeiro de 2008  
E-mail: falecom@nestle.com.br  
Site: www.nestle.com.br  
Projeto gráfico e diagramação: Pande Design Solutions  
Atendimento ao consumidor:  
Caixa Postal 11541  
CEP 05049-970 - São Paulo - SP - Brasil

ISBN 978-85-06-05040-8



9 788506 050408

62693